



PERCORSO IEFP CLASSE III B ENOGASTRONOMIA

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA NAZIONALE: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
EVENTUALE INDIRIZZO DELLA FIGURA NAZIONALE: Preparatore Pasti

DESTINATARI:

Il C.d.C in sede di programmazione individua

CONTENUTI: Valorizzazione dell'enogastronomia campana.

OBIETTIVI: I principali obiettivi sono di:

1. investire sulla formazione degli studenti, innalzandone le conoscenze e le competenze professionali;
2. motivare i giovani studenti all'apprendimento, usando argomenti meglio rispondenti alle loro aspirazioni di occupazione;
3. strutturare una formazione adeguata ai fabbisogni occupazionali locali, nazionali ed europei;
4. fornire una formazione professionalizzante e mirata ad immediato collocamento nel mercato del lavoro;
5. elevare le professionalità dei giovani qualificati;
6. migliorare le condizioni di accesso al mercato del lavoro.
7. Ricercare spazi interdisciplinari per sviluppare interazione e collegamento tra le singole discipline in funzione degli assi culturali.
8. Allargare prospettive, interessi, competenze specifiche.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

- a) Collaborare ad un progetto che coinvolga il territorio, operando in modo omogeneo grazie alla definizione di strategie e principi attuativi comuni ed alla produzione di materiale didattico di supporto all'attività divulgativa.
- b) Attuare interventi di potenziamento e recupero d'identità culturale, attraverso canali diversi da quelli strettamente scolastici.
- c) Promuovere un approccio critico e costruttivo alla realtà che ci circonda e l'elaborazione di proposte per la valorizzazione culturale.

LINEE METODOLOGICHE DEL PROGETTO INTERDISCIPLINARE: visite guidate, simulazione casi aziendali, utilizzo di materiale

FINALITA':

1. Coinvolgere in modo attivo lo studente in compiti reali.
2. Far acquisire agli alunni competenze professionalizzanti e formative specifiche, ossia quelle finalizzate alla risoluzione di compiti definiti e circoscritti che caratterizzano le diverse esperienze personali.
3. Potenziare una mentalità o un metodo orientativo, usando strumenti diversi dalle discipline, individuando in essi le risorse per dotare i giovani di capacità spendibili nel loro processo formativo.
4. Favorire un approccio interdisciplinare sperimentando criteri e strumenti di lavoro in grado di coinvolgere i diversi saperi nei processi di tutela e riqualificazione del paesaggio in oggetto e coinvolgendo lo studente in compiti reali;
5. Coinvolgere in modo attivo lo studente in compiti reali;
6. Promuovere una conoscenza più approfondita del territorio e delle risorse per offrire prospettive di sviluppo;
7. Far acquisire agli alunni competenze in modo da creare un prodotto finito, quali la creazione e la preparazione di un menu.

Il progetto, articolato in U.f., prevede la seguente distribuzione temporale

QUOTA AUTONOMIA (*D P R 15 marzo 2010* , n. 87) 20% dei curricoli (l'orario complessivo annuale e' determinato in 1.056 ore, corrispondente a 32 ore settimanali di lezione, comprensive della quota riservata alle regioni e dell'insegnamento della religione cattolica secondo quanto previsto *all'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226*) nell'ambito degli indirizzi definiti dalla Regione e in coerenza con il profilo

FLESSIBILITA' 25% dell'orario annuale delle lezioni per svolgere un ruolo integrativo rispetto al sistema dell'istruzione e della formazione professionale regionale;

PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALIZZATA

Tipologia utilizzata	Nominativo alunni
P.E.I. (diversamente abili)	
Piano di studi personalizzato	

UNITA' FORMATIVA Laboratori di Recupero e Sviluppo degli Apprendimenti

PIANO FORMATIVO PERSONALIZZATO corsi leFP Telesse A.S. 2014/2015

CLASSI 3^

N° UF	RISULTATI ATTESI (CORRELAZIONE CON ALTRE UF, INTERAZIONE TRA UF)	AREE FORMATIVE COINVOLTE	CRITERI APPLICATIVI (VALENZA FORMATIVA)	DURATA TOT. 64 (SVILUPPO TEMPORALE E ORE)
3° 4° anno				
1	Accoglienza e recupero/consolidamento delle	Area dei linguaggi		Tutti i docenti

	competenze pregresse <i>(UF preliminare alle altre UF e premessa di tutto lo sviluppo successivo delle ulteriori UF)</i>	Area storico-socio-economica Area scientifico-tecnologica Area tecnico-professionale	Ripasso delle conoscenze e abilità riferite alle competenze del 1° e 2° anno. Esercitazioni laboratoriali.	<i>Si sviluppa nella prima settimana dell'AS per un totale di 12 ore</i>
2	Verifica del recupero/consolidamento delle competenze pregresse non raggiunte <i>(E' prevista l'area di personalizzazione per armonizzare i diversi livelli di preparazione. In quest'ottica l'UF è preliminare e correlata alle altre UF.)</i>	Area dei linguaggi Area storico-socio-economica Area scientifico-tecnologica Area tecnico-professionale Area di personalizzazione	Mira a verificare i livelli di preparazione in ingresso nella 2^ e 3^ classe ed a recuperare quei requisiti essenziali per lo svolgimento delle successive UF. (Curriculare) Tutte le aree formative previste dal portfolio della classe 2^ e 3^ intervengono somministrando verifiche di recupero/consolidamento delle competenze pregresse non raggiunte.	<i>Tutti i docenti</i> <i>Si sviluppa nella seconda settimana dell'AS e curricularmente per un totale di 38 ore</i>

Materia	Contenuti	Obiettivi	Abilità	Conoscenze	Metodologia e strumenti	Verifiche	Tempi		
1. ASSE LINGUISTICO									
Italiano Docente: Prof. Bandiera L.	Comunicare in cucina	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario	<ul style="list-style-type: none">• Affrontare situazioni comunicative sul piano professionale e relazionale sia all'interno dell'azienda sia con i clienti e fornitori• Mettere in relazione testi di varie tipologie relativi ai diversi autori,	<ul style="list-style-type: none">• Codici comunicativi e relazionali nei contesti organizzativi e professionali• Strumenti delle comunicazioni nei contesti economici e professionali	Visite guidate ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	45 h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
							45		

Inglese Prof. Schiazzano Antonio Docente:	You're eating while you're frying!!!	tipo	cogliendone le diversità		Libro di testo; CD audio, DVD, materiale autentico tratto da giornali, riviste, Internet	Prove strutturate e semistrutturate;	34h		
		Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare adeguatamente e le informazioni professionali quali riviste specialistiche, documenti tecnici, siti internet del settore• Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	<ul style="list-style-type: none">• Modulistica e documentazione e propria del contesto economico e professionale	Lezione frontale, didattica laboratoriale, attività di carattere comunicativo da effettuarsi in coppia o in gruppi	Esercizi di tipo vero – falso, a scelta multipla, di trasformazione;	Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
		Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi				Interrogazioni, conversazioni e dialoghi guidati	34		
Francese Prof. De Luca Bosso Vittoria Docente:	On est en train de frire on est en train de manger...	lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	<ul style="list-style-type: none">• Interagire in conversazioni brevi e semplici sui temi di interesse professionale• Scrivere brevi testi di interesse professionale• Tradurre brevi testi scritti e orali propri del	<ul style="list-style-type: none">• Strumenti della comunicazione in lingua straniera nei contesti economici e professionali	Lavoro singolo, lavoro in coppie e di gruppo , lezione interattiva I/S e S/S ; visite guidate	Verifiche scritte ed orali	34h		
		Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del		<ul style="list-style-type: none">• Elementi fondamentali per la lettura/ascolto	Materiale di settore in fotocopia ed audio, testo disciplinare, internet		Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
							34		

		patrimonio artistico	settore professionale	di un'opera d'arte(pittura architettura, fotografia, fil musica, etc)					
		Utilizzare testi multimediali	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere alcune forme di espressione artistica e i loro autori • Comprendere i prodotti della comunicazione e multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> • Autori rilevanti del patrimonio culturale • Codici comunicativi nei messaggi multimediali 					
2. ASSE MATEMATICO									
Matematica	Le proporzioni	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentando le onde in forma geometrica	Applicare in contesto professionale i principi matematici appresi	Principi matematici: proporzioni, percentuali, operazioni aritmetiche, operazioni algebriche, equazioni, funzioni	Visite guidate	Prove strutturate e semistrutturate;	34 H		
Prof. Patalano Antonio	Le percentuali				Lezioni frontali / partecipate	Esercizi di tipo vero – falso, a scelta multipla, di trasformazione;	Ore curriculari	Ore di compresenza	Ore di compresenza extracurriculari
Docente:	Raccogliere interpretare i dati	Confrontare ed analizzare le figure	Applicare le principali formule relative alle figure geometriche	Misure di grandezza	ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Interrogazioni.			

Docente:	rilevanza alla cucina classica fatta di ingredienti semplici e legata alla tradizione	esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione e organizzativa	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alla peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente organizzativo	tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del servizio di promozione e accoglienza Tecniche di comunicazione organizzativa	Lezioni di laboratorio con l'utilizzo delle attrezzature. Proiezioni video didattiche			curri cul.	extr acur ricul ari	
	Pianificazioni di un progetto professionale in Laboratorio composto dalla creazione di quattro menu della tradizione Campana	*C.C. S1 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente CTP1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del	Tecniche di pianificazione attrezzature di servizio normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore normativa e		70	20			

		<p>CTP2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p> <p>CTP3. Monitorare il funzionamento degli strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p> <p>CTP4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare</p>	<p>miglioramento continuo degli standard di risultato</p> <p>Individuare materiali, strumenti e macchine per le diverse fasi di attività sulla base e delle indicazioni di appoggio</p> <p>Applicare procedure e tecniche di approntamento materiali, strumenti e macchine</p> <p>Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento degli strumenti</p> <p>Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di</p>	<p>disposizioni igienico-sanitarie nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti</p> <p>principali terminologie tecniche di settore</p> <p>processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</p> <p>tecniche di comunicazione organizzativa</p> <p>Metodi e tecniche di approntamento materiali strumenti e macchine</p> <p>Comportamenti e</p>						
Scienze degli alimenti	Prodotti tipici locali e regionali.				Lezione frontale e partecipata Forum Approfondimento; visite guidate	Verifica scritta e orale	45 h			
Docente:	Valore nutrizionale degli alimenti. Alimentazione equilibrata.				Materiale di settore, mappe ricerche		Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari	

..... ..		affaticamento e malattie professionali CTP5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati in conformità alle norme igienico-sanitarie	funzionamento Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute	pratiche nella manutenzione ordinaria degli strumenti e delle macchine Procedure e tecniche di monitoraggio			30	15			
Scienze motorie Docente:	Benessere psico-fisico e miglioramento della qualità della vita	CTP6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti CTP7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	attrezzatura in dotazione nella palestra, riviste specializzate, libro di testo visite guidate	colloquio orale, questionario, prova pratica	24h	Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari	
							24				

		Assumere consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi;	<p>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</p> <p>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi di ergonomia</p> <p>Riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute;</p> <p>riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando</p>	<p>Elementi di ergonomia</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>eseguire corrette azioni motorie;</p> <p>usare test motori appropriati o principi di valutazione dell'efficienza fisica;</p>							
--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		<p>Conoscere gli effetti delle attività motorie e sportive per il benessere della persona e la prevenzione agli infortuni e alle malattie</p>	<p>comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo</p>								
4. ASSE STORICO-SOCIALE											

Storia	La storia della cucina campana	Comprendere il cambiamento e la diversità	-Comprendere i cambiamenti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e professionale -Conoscere le principali vicende nazionali ed internazionali degli ultimi anni a livello territoriale anche attraverso testimoni e documenti	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali vicende storiche ed economiche che hanno coinvolto il proprio territorio e la propria professione • Conoscere le problematiche della globalizzazione 	Visite guidate ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	24h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
Diritto e Tecniche Amministrative	prezzo di vendita di un prodotto gastronomico: Riconoscere l'importanza della fase di investimento e disinvestimento di un'impresa ristorativa	collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti	-riconoscere la legislazione e le norme specifiche della comunità	-norme di settore della comunità	Apprendimento cooperativo – problem-solving Osservazioni di casi concreti - dispense Lezione frontale Problem-solving	Rilevazioni guidate della comprensione- esercitazione libere di produzione orale- verifiche scritte Prove scritte di	24		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari

Docente:	Riconoscere le diverse configurazioni di costo per poi determinare il prezzo di vendita di un prodotto gastronomico	garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	professionale di appartenenza -riconoscere la valenza etica e sociale delle scelte economiche e delle loro conseguenze	professionale	Osservazioni di casi concreti da analizzare Visite guidate	comprensione e di produzione			
IRC Prof. Mattera Maria Docente:	Alimentazione nell'ebraismo e cristianesimo: Regole, usanze e tradizioni della religione ebraica	Orientarsi nel mondo del lavoro e nel tessuto produttivo, economico e professionale del proprio territorio - riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella ebraica - cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale	-identificare le caratteristiche essenziali del rapporto di lavoro e della tutela del lavoro nel contesto professionale di riferimento - acquisire un approccio culturale e linguistico al fenomeno religioso e ai suoi contenuti sull'alimentazione e	-etica del lavoro e deontologia professionale -tipologie di rapporti di lavoro -confronto con l'apertura verso altre religioni, in particolare la regione ebraica e cristiana - approfondimento sulle due religioni riguardo l'alimentazione, usi e riti; - Conoscenza degli elementi essenziali delle	Visite guidate ricerche di gruppo, discussioni interattive, approfondimenti	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	12 h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari

				principali religioni del mondo, in modo particolare alla religione ebraica.					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante lo svolgimento di ogni modulo verranno effettuate delle verifiche come prove di controllo delle conoscenze e delle abilità raggiunte dagli allievi per poter procedere ad eventuali correzioni e/o integrazioni del processo didattico. I criteri di valutazione terranno conto sia dei risultati delle prove che dei prodotti delle ricerche individuali e di gruppo. Saranno oggetto di valutazione le conoscenze e le abilità, l'impegno e la partecipazione alle varie attività didattiche svolte.

Il Consiglio Di Classe

Asse linguistico	Italiano	
	Inglese	
	Francese	
Asse matematico	Matematica	
Asse Tecnico-Professionale	Lab. Enogastronomia	
Asse Scientifico-tecnologico	Scienze degli Alimenti	
	Scienze Motorie	
Asse storico-sociale	Storia	
	Diritto e Tecniche Amministrative	
	IRC	